

Il Vezzo

MENÙ

DEGUSTAZIONE *Tasting*
TRADIZIONE / *Tradition*

AMUSE - BOUCHE

ROLL DI FEGATINO, FONDENTE DI PATATA,
CLOROFILLA DI SPINACIO, MELA AL VIN SANTO E ROSMARINO
*Yeast-leavened roll with chicken liver patè, potato cream,
spinach chlorophyll, apple with vin santo and rosemary*

PAPPARDELLA 40 TUORLI E GRANO SARACENO AL
RAGÙ DI MANZO AL COLTELLO E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO
*Home made 40 yolks saraceno buckwheat pappardella pasta
with beef bolognese sauce and Parmigiano Reggiano parmesan cheese*

TAGLIATA DI SCOTTONA DI MANZO, PATATE ARROSTO, OLIO AL ROSMARINO E SALE MALDON
Sliced scottona beef, roast potatoes, rosemary oil and Maldon salt

SPUMA DI TIRAMISÙ
Home made tiramisù

DEGUSTAZIONE *Tasting*
TERRITORIO / Territory

AMUSE - BOUCHE

SNACK DAL MERCATO

Snack from S. Lorenzo Central Market

BOTTONE D'INZIMINO DI CALAMARO, FUMETTO DI PESCE,
TINTURA DI CALAMARO, BLU MUGELLO, OLIO MAGGIORANA, POLVERE DI PORRO
*Button pasta filled with squid inzimino, fish fumet, squid ink tincture,
Blu Mugello cheese, marjoram oil, leek powder*

CONTROFILETTO DI CERVO, CREMA DI CAROTE AFFUMICATE, FONDO AGRODOLCE E
SENAPE DI DIGIONE, NOCCIOLA TONDA GENTILE, CIPOLLOTTO MARINATO ALLO YUZU
*Venison loin, smoked carrot cream, sweet-and-sour Dijon mustard jus,
Tonda Gentile hazelnut, spring onion marinated with yuzu*

PREDESSERT

SOUFFLÉ ALLA PERA E VANIGLIA, CARMELLO SALATO,
GANACHE CIOCCOLATO 70% MONORIGINE MADAGASCAR
Pear and vanilla soufflé, salted caramel, 70% chocolate ganache

ANTIPASTI/ *Starters*

CREMOSO DI CECE ROSA DI REGGELLO, UOVO DEL CASENTINO, ASPARAGO AL BARBECUE, CUSTARD DI PARMIGIANO, BLANQUETTE DI PISELLI, OLIO AL BASILICO
Creamy pink chickpeas from Reggello, Casentino egg, barbecue asparagus, Parmesan custard, pea blanquette, basil oil

TAGLIERE DELLE SELVE DI VALLOLMO: IL BIANCO E IL GRIGIO DEL CASENTINO
Selection of Tuscan cured meats from Selve di Vallolmo Farm

ROLL DI FEGATINO, FONDENTE DI PATATA, CLOROFILLA DI SPINACIO, MELA AL VIN SANTO E ROSMARINO
Yeast-leavened roll with chicken liver patè, potato cream, spinach chlorophyll, apple with vin santo and rosemary

TERRINA DI BRANZINO, MAZZANCOLLA E ALGA NORI, TOAST AL MIELE DI CASTAGNO, SALSA MUGNAIA CON RAPA BIANCA IN OSMOSI
Sea bass, king prawn and nori seaweed terrine, chestnut honey toast, beurre meunière sauce, white turnip in 24h osmosis

PRIMI/*First Dishes*

SPAGHETTI DI VERDURE, ZUCCHINA E CAROTA, SU CREMA DI ZUCCHINE,
POMODORINI DATTERINI E OLIVE TAGGIASCHE

Vegetable spaghetti, zucchini cream, datterini tomatoes and taggiasche olives

PAPPARDELLA 40 TUORLI E GRANO SARACENO AL RAGÙ DI MANZO AL COLTELLO

*Home made 40 yolks saraceno buckwheat pappardella pasta
with beef bolognese sauce*

MATTONELLA DI RAVIOLI CON RICOTTA DI MUCCA MAREMMANA E SPINACI,
BESCIAMELLA AL MACIS, CLOROFILLA DI ORTICA, BARBABIETOLA ALL'ACETO DI LAMPONI

*Ravioli tile with Maremmana cow ricotta and spinach, mace béchamel,
nettle chlorophyll, beetroot with raspberry vinegar*

BOTTONE D'INZIMINO DI CALAMARO, FUMETTO DI PESCE,
TINTURA DI CALAMARO, BLU MUGELLO, OLIO MAGGIORANA, POLVERE DI PORRO

*Button pasta filled with squid inzimino, fish fumet, squid ink tincture,
Blu Mugello cheese, marjoram oil, leek powder*

SECONDI/*Main Dishes*

CARCIOFO IN CROSTA, RAGÙ DI GAMBI E TOPINAMBUR, OLANDESE AL TOPINAMBUR,
ERBE SPONTANEE IN VINAIGRETTE, OLIO AL DRAGONCELLO

*Artichoke in crust, stem ragù with Jerusalem artichoke,
Jerusalem artichoke hollandaise, wild herbs in vinaigrette, tarragon oil*

SECRETO IBERICO JOSELITO AFFUMICATO AL LEGNO DI MELO, CREMOSO DI SEDANO RAPA,
AGLIO NERO, PANE TOSTATO AL ROSMARINO, SCALOGNO CARAMELLATO E POLVERE DI ALGHE

*Applewood-smoked Joselito Iberian secreto, celeriac cream, black garlic,
rosemary toasted bread, caramelized shallot, seaweed powder*

CONTROFILETTO DI CERVO, CREMA DI CAROTE AFFUMICATE, FONDO AGRODOLCE
SENAPE DI DIGIONE, NOCCIOLA TONDA GENTILE, CIPOLLOTTO MARINATO ALLO YUZU

*Venison loin, smoked carrot cream, sweet-and-sour Dijon mustard jus,
Tonda Gentile hazelnut, spring onion marinated with yuzu*

PESCATO DEL GIORNO, CREMOSO DI FINOCCHIO E RAVANELLO,
FUMETTO AL TÈ BIANCO PAI MU TAN, INSALATINA DI FINOCCHIO E OLIO ALLA MENTA

*Catch of the day, fennel and radish cream,
fish fumet with Pai Mu Tan white tea, fennel salad with mint oil*

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Florentine Steak

TRADIZIONE, CELEBRITÀ E NOME DELLA BISTECCA ALLA FIORENTINA RISALGONO ALLA CELEBRAZIONE DELLA FESTA DI SAN LORENZO ED AI SUOI ORGANIZZATORI, LA FAMIGLIA DEI MEDICI, CHE FACEVA DISTRIBUIRE GRANDI QUANTITÀ DI CARNE ALLA BRACE ALLA POPOLAZIONE FIORENTINA.

IN PRINCIPIO CHIAMATA “CARBONATA”, DEVE IL SUO NOME AL TERMINE INGLESE BEEF STEAK, CHE INTORNO ALLA METÀ DEL 1500 FU RIADATTATO IN BISTECCA DAI FIORENTINI.

LE NOSTRE CARNI VENGONO FROLLATE DA UN MINIMO DI 20GG AD UN MASSIMO DI 45GG.

UTILIZZIAMO SOLTANTO CARNE DI SCOTTONA, RICERCANDO LA MIGLIOR MAREZZATURA PER UNA CARNE SAPORITA E CON UNA MORBIDEZZA UNICA.

SERVIAMO LA BISTECCA AL SANGUE, CON PESO A PARTIRE DA 1 KG COME DA TRADIZIONE.

Florentina steak tradition, celebrity and name came from San Lorenzo day celebration and its promoters, the Medici family, who gave big quantity of grill meat to the Florentine people. In the beginning called “Carbnonara”, takes its name from a group of British who called it beef steak around the middle of 1500, term readjusted then by Florentine in Bistecca.

Our meats are dry aged from a min of 20 to a max of 45 days. We just use Scottona meat, searching daily for the best marbling to have a meat with a special softness and flavour. We serve our steak exclusively rare, starting siza around 1 Kg (2,2 Lb), as tradition teaches.

CONTORNI/ *Side Dishes*

INSALATA VERDE

Green Salad

PATATE ARROSTO

Roast potatoes

VERDURE AL FORNO

Sauteed vegetables mix

INSALATA MISTA

Mix Salad (Tomatoe, cucumber, fennel and carrot)

INSALATINA DELL'ORTO DEL VEZZO

- INSALATE, PIANTE E FIORI DELL'ORTO -

Il Vezzo Garden Salad (Mix of salads, herbs and flowers from the garden)

DOLCI/*Dessert*

CANTUCCI E VIN SANTO

Home made cantucci dry biscuits with almonds and traditional vin santo

SPUMA DI TIRAMISÙ DELLA CASA

Home made tiramisù

COME UNA TARTE AU CITRON: MERINGA ALL'ITALIANA,
CURD AL LIMONE, OVIS MOLIS, ACQUA DI MENTA, GEL DI BUCCE DI LIMONE BRUCIATO

*Like a tarte au citron: Italian meringue,
lemon curd, Ovis Molis biscuit, mint water, burnt lemon peel gel*

SOUFFLÉ ALLA PERA E VANIGLIA, CARMELLO SALATO,
GANACHE CIOCCOLATO 70% MONORIGINE MADAGASCAR

*Pear and vanilla soufflé, salted caramel,
70% single-origin Madagascar chocolate ganache*